METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
Fone: +55 (0_ _)47 255 2000 - Fax: +55 (0_ _)47 255 2020
Rua: Anita Garibaldi, nº 262 - Bairro: São Luiz - CP: 52
CEP: 88351-410 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
E-mail: siemsen@siemsen.com.br

E-mail : comercial@siemsen.com.br
HomePage: www.siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

O PROFISSIONAL AO ALCANCE DE TODOS

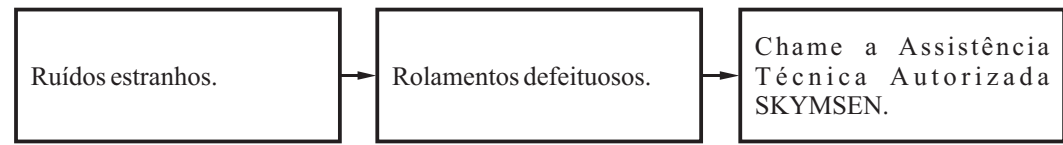
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Batedeira Planetária 05 litros

Modelo

BPSE-05

38398.8-Abril/2010

Ruídos estranhos.
Rolamentos defeituosos.
Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSEN.

7.6 Operação de Manutenção

7.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

4.6.2 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoa qualificada para realizar o trabalho.
A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob Condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

8. Análise e Resolução de Problemas

8.1 Problemas, Causas e Soluções

As Batedeiras Planetárias foram projetadas para necessitarem o mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.
Caso haja algum problema com a sua Batedeira, verifique a Tabela - 02 a seguir, onde são descritos algumas possíveis soluções recomendadas. Além disso, a Empresa coloca a disposição toda sua Rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa).

Tabela - 02

SUMÁRIO

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usadas incorretamente, as Batedeiras Planetárias, são máquinas potencialmente **PERIGOSAS**. Manutenção, limpeza ou qualquer outro serviço, deverão ser feitos por pessoas devidamente treinadas e com o plug desconectado da rede elétrica.

* Desconecte a máquina da rede elétrica quando desejar retirar quaisquer das partes removíveis, fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.
* Nunca utilize instrumentos que não façam parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.
* Antes de ligar a máquina, verifique se as partes removíveis estão fixas em suas posições.
* Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.
* Durante as operações, nunca utilize roupas com mangas largas principalmente nos punhos.
* Mantenha as mãos afastadas das partes girantes.
* Nunca ligue a máquina com roupas ou pés molhados.
* Ao instalar a máquina ligue o fio de aterramento (fio Terra).
* Operadores devem possuir cabelos curtos ou amarrados e perfeitamente protegidos.
* Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta.
* A batedeira não deve ser usada por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-la corretamente, para evitar acidentes.
* Evite acidentes mantendo as crianças afastadas da batedeira, de suas peças e acessórios.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de teste e da experiência Siemsen.

7.2.3Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.
Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.
Os reservatórios de óleo devem ser abastecidos até os níveis indicados. Verifique e adicione óleo se necessário.

7.3 Inspeções de Rotina

7.3.1Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

7.3.2Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e partes deslizantes e girantes da máquina, quanto a ruídos anormais.
Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente ou polia / engrenagem apresente desgaste. Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).
Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

7.4 Operação

7.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.
Nunca toque com as mãos ou de qualquer outra maneira, partes girantes de máquina.
JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessório(s) de segurança.

7.5 Após Terminar o Trabalho

7.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.
Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.
Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.
Verifique os níveis de fluídos.
Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

7.1.2Advertências

A localização da chave liga/desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.
Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina de rede elétrica.
Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.
Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.
Antes de acionar qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) verifique sempre se o comando está correto, ou em caso de dúvidas, consulte este Manual.
Nunca toque ou acione em um comando manual (botões. teclas. chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.
Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

7.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a Chave Liga/Desliga.
Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.
Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
Evite que água, sujeira e pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.
NÃO ALTERE as características originais da máquina.
NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.
LEIA ATENTA E CUIDADOSAMENTE A(S) ETIQUETA(S) DE SEGURANÇA E IDENTIFICAÇÃO CONTIDA(S) NA MÁQUINA, AS INSTRUÇÕES DE USO E A(S) TABELA(S) TÉCNICA(S), CONTIDAS NESTE MANUAL.

7.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida (s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

7.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

7.2.2 Avisos

Certifique-se de que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.
O acionamento de um comando manual (botão, tecla, chave elétrica, alavanca, etc.) Deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

Fig-01

01 - CABEÇOTE
02 - BASE BPS-05
03 - BOJO 05L
04 - CHAVE SELETORA DE VELOCIDADE
05 - CHAVE LIGA/DESLIGA
06 - MANÍPULO TRAVA/DESTRAVA.

1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Características	U.M.	BPSE-05
Capacidade Bojo (sem batedor)	[litros]	05
Tensão	[V]	110 ou 220(*)
Frequência	[Hz]	50/60(*)
Potência	[W]	500
Consumo	[kW/h]	0,5
Altura	[mm]	420
Largura	[mm]	240
Profundidade	[mm]	350
Peso Liquido	[kg]	14
Peso Bruto	[kg]	16

(*)A freqüência e tensão será única de acordo com o motor e placa que a máquina estiver equipada.

Tabela de Carga

Modelo	Carga Mínima	Carga Máxima
BPS-05	100 ml	1 litro

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

As Batedeiras Planetárias Mod. BPS-05, devem ser instaladas sobre uma superfície plana e estável, com preferencialmente 850mm de altura e com a chave seletora de velocidade voltada para você.
Não coloque a Batedeira sobre o fogão ou outros aparelhos, nem próximo ao forno, para evitar acidentes.
Verifique se a voltagem de alimentação da rede elétrica corresponde à da etiqueta de identificação da batedeira.
Conecte o plugue da batedeira em uma tomada tripolar exclusiva e que esteja em perfeito estado. Verifique se esta tomada possui aterramento, conforme a norma da ABNT - NBR 5410 e Lei nº 11337 - Seção aterramento. Em caso de dúvidas, consulte um eletricista.

2.2 Pré-Operação

Verifique se a Batedeira Planetária está firme em sua posição. Antes de usá-la, deve-se retirar e lavar todas as possíveis partes removíveis. Para maior segurança, leia atenciosamente o item 3.4 Limpeza.

3 Operação

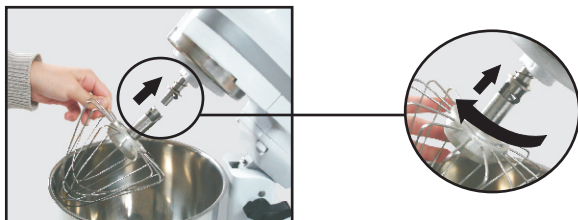
- Verifique se a chave seletora de velocidade está na posição 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.
- Afrouxe o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig.01 nº06) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás (Fig 02).

Fig-02

- Abasteça a tigela com os alimentos que serão processados e encaixe-a na base do suporte, girando no sentido horário até travá-la (Fig. 03).

Fig-03

- Selecione o batedor que vai ser usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores coincidindo o pino do dispositivo com a fenda do batedor. É necessário empurrar e girar o batedor no sentido anti-horário, a fim de travá-lo (Fig.04).

Fig-04

6. Para Retirar o Bojo

- Retorne gradualmente à velocidade 1 no regulador de velocidade.- Coloque a chave seletora de velocidade na posição 0 e desconecte o plugue da batedeira da tomada.
- Afrouxe o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 06) da batedeira.
- Incline a parte superior da batedeira para trás e aperte levemente o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº 06) .
- Retire o batedor segurando-o pela haste, empurre-o e gire-o no sentido horário ao mesmo tempo. Por fim puxe-o para baixo.
- Retire o bojo, girando-o no sentido anti-horário até destravá-lo.

7. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique Ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.
A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor, razão porque, o usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

7.1 Práticas Básicas de Operação

7.1.1 Perigos

Algumas partes do acionamento elétrico, apresentam pontos ou terminais com presença de voltagens elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a morte do usuário.
Nunca mexa em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até mesmo a morte do usuário.

7.1.2Advertências

A localização da chave liga/desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.
Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina de rede elétrica.
Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.
Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Antes de acionar qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) verifique sempre se o comando está correto, ou em caso de dúvidas, consulte este Manual.
Nunca toque ou acione em um comando manual (botões. teclas. chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

5. Preparação dos alimentos

Sua batedeira mistura de forma mais homogênea e mais rápida de que qualquer outra batedeira elétrica. Portanto, o tempo de mistura da maioria das receitas deve ser ajustado, para evitar que a massa passe do ponto. Por exemplo, para bolos, o tempo de mistura pode ser diferente do indicado para outras batedeiras.
Três modelos de batedores acompanham seu equipamento.Cada um deles usado para uma finalidade especifica.

1- Batedor para massas leves: O batedor plano para massas leves como indicado na fig. 08 serve para bater massas leves como: bolos, biscoitos, glacês, pães rápidos, bolo de carne, bolinhos,purê de batatas, tortas entre outras destes segmentos.

2- Batedor para massas pesadas: O batedor plano para massas pesadas como indicado na fig. 09 serve para bater massas pesadas como massas com fermento como: Pães, roscas, pizza, macarrão entre outras destes segmentos.Observação quando utilizar o batedor para massas pesadas utilizar somente a velocidade 1 para evitar danos no seu equipamento.

IMPORTANTE
Quando utilizar o batedor pa para massas pesadas (fig.9), NUNCA Exceder a quantidade de 350g de farinha de trigo.

3- Batedor globo: O batedor pa globo como indicado na fig.07 serve para bater claras para massas que exigem incorporação de ar como, ovos, pão de ló, clara em neve, maionese, glacês e merengues, balas etc.

Obs :Misturas liquidas: Misturas contendo grandes quantidades de ingredientes líquidos devem ser misturadas em velocidade baixa para evitar respingos.

5.1 Sugestões para preparo

Velocidade 1 – Para agitar e misturar lentamente os ingredientes. Inicio de todos os procedimentos de misturas. Usada para adicionar farinha e outros ingredientes secos a massa, ou liquido a ingredientes secos ou misturar massas pesadas.

Velocidade 2 – Para misturar em velocidades mais rápidas. Usada para misturar massas pesadas, iniciar purê de batatas, legumes, misturar manteiga ou gordura á farinha, misturar massas finas, dar liga á massa de bolinhos e misturar massa para pães e roscas.
Serve também para bater massas semipesadas, como biscoito e bolos. Para adicionar açúcar e manteiga á massa e açúcar a clara em neve.

Velocidade 3 – Para bater em velocidade de media á rápida. Usada para finalizar a mistura de bolos, biscoitos e outras massas.

Velocidade 4 – Para bater pequenas quantidades de creme ou clara em neve.
Serve também para bater chantilly, clara em neve e glacês.

- Abaixe a parte superior da batedeira e aperte o manípulo TRAVA/DESTRAVA (Fig.01 nº06).

3.1 Acionamento

O acionamento da máquina é feito apertando a Chave Liga/desliga (Nº05 Fig.01) localizada na parte superior da máquina.

3.2 Procedimento para alimentação

Monte o batedor escolhido: Globo (Fig.07), Pá massa leve (Fig.08), Pá massa pesada (Fig.09); coloque os ingredientes no Bojo BPS -05 (Nº03 Fig.01) ligue a maquina e somente agora selecione a velocidade desejada através do controlador de velocidades.

IMPORTANTE
Somente altere a velocidade através do controlador de velocidade, somente depois de ligar a máquina.

3.3 Montagem dos Batedores

-Verifique se o controlador de velocidade esta na posição desligada / 0 e se o plugue da batedeira esta desconectado da tomada.

- Destrave o manipulo, que se encontra na lateral da base da máquina.
- Incline a parte superior da maquina para trás.
- Abasteça o Bojo com alimentos que serão processados e encaixe-o na base do suporte, girando no sentido horário até travá-lo.
- Selecione o batedor que será usado e conecte-o ao dispositivo para encaixe de batedores, acoplando o pino do dispositivo com a fenda do batedor. É necessário empurrar e girar o batedor no sentido anti-horário a fim de travá-lo.
- Abaixe a parte superior da batedeira, e trave-a com o manipulo de travamento que esta localizado na lateral da base da batedeira. Antes de iniciar o processo verifique se o manipulo realmente travou a parte superior, teste se travou tentando erguer a parte superior.
- Conecte o plugue em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem da máquina.
- Ligue a máquina no botão liga/desliga e logo após selecione a velocidade desejada até que o processo seja finalizado.

3.4 Limpeza

IMPORTANTE
Nunca faça limpeza com a máquina ligada a rede elétrica, para tanto retire o plug da tomada.

Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas. Lave com água e sabão neutro.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d' Água diretamente sobre a máquina.

3.3.1 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de **"ferrugem"**, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas**.

O enxágüe e a secagem, são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:

Por geralmente possuírem **CLORO** na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (*pitting*) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos **não devem** ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também **deverão ser evitadas**.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Ajuste da altura dos Batedores

IMPORTANTE
A batedeira BPS-05 vem ajustada de fábrica.Mas se por algum motivo o batedor tocar o fundo do bojo, você pode ajustá-lo, como no exemplo a seguir.

-Verifique se a alavanca de controle de velocidade está em 0 e se o plugue da batedeira está desconectado da tomada.

- Destrave o manipulo TRAVA/DESTRAVA (Fig. 01 Nº06).

- Incline a parte superior da máquina para trás (Fig. 05).

- Com uma chave de fenda, gire o parafuso que se encontra na parte superior do suporte lentamente no sentido anti-horário, a fim de levantar o batedor, ou no sentido horário para abaixá-lo, e assim regule o parafuso até encontrar o ponto ideal que é quando os batedores rocem o fundo do bojo.

Fig-05

Fig-06

Fig-07

Fig-08

Fig-09